



. CUISINE NISSARDE .

La passion DES METS TRAITEUR



VOTRE TRAITEUR
ENGAGE RSE

— CARTE DE NOS PRESTATIONS TRAITEUR —

**COCKTAILS APERITIFS DINATOIRES OU DÉJEUNATOIRES, RECEPTIONS,
SEMINAIRES, BAPTÊMES, ANNIVERSAIRES, CRÉMAILLIÈRES,
REPAS D'ENTREPRISE, PLATEAUX REPAS, ACCUEIL PETIT- DEJEUNER
ET BIEN D'AUTRES,**

Nous sommes à votre service pour réaliser tous vos événements avec un éventail de possibilités, des plus simples aux plus raffinées en fonction de

VOS SOUHAITS, VOTRE BUDGET ET DES PRODUITS DE SAISON

Avec toujours une touche niçoise, notre identité culinaire.

NOTRE RÈGLE D'OR :

**Des produits frais, de saison, soigneusement sélectionnés
chez nos producteurs locaux de proximité**



Sommaire

Allez directement sur nos pages en cliquant sur les liens

Pages 3, 4 et 5

[Nos Pièces Cocktails Salées](#)

Page 6

[Nos Pièces Chaudes](#)

Page 7

[Nos Pièces Cocktails Sucrés](#)

Page 8

[Nos Salades Bar](#)

Page 9

[Nos Ateliers Culinaires](#)

Page 10

[Nos Ateliers Culinaires Sucrés](#)

Page 11

[Nos Entremets Sucrés](#)

Page 12

[Nos plateaux à partager](#)

Page 13

[Nos tarifs formules et menus](#)

Page 14

[Notre Buffet "Nissart"](#)

Page 15

[Notre Menu Séminaire](#)

Page 16

[Nos Tarifs Traiteur](#)

Page 17

[Renseignements : Nous contacter](#)

Page 18

[Avis Clients](#)





CÔTÉ TERRE


Consultez nos différentes formules à la page 13,
Vous pouvez mixer vos pièces cocktail salées entre notre côté Nissart, côté Terre et côté Mer.

Le Wrap de Poulet Croustillant Sauce Caesar


La Focaccia de Tomate Mozzarella au Pistou de Roquette 

Le Pain Buns au Rôti de Boeuf et la Moutarde à l'Ancienne **NEW!**

Le Petit Brioché Parisien, Jambon, Beurre et Cornichons **NEW!**

La Verrine de Tartare de Courgettes, Fregola Sarda (petites pâtes rondes toastées italiennes) et Ricotta au Basilic 


La Tartelette de Magret de Canard aux Tomates Cerises Confites

La Bodega de Tartare de Tomates Colorées, Petit Pois et Féta (en saison) 

Le Club Sandwich à la Courgette Grillée et Jambon Serrano

La Verrine de Houmous en Duo de Pois Chiches, Carottes et Chips de Maïs  **NEW!**

La Brochette de Tomates Cerises, Billes de Mozzarella et Raisin Frais 

La Panna Cotta de Parmesan et Artichauts Grillés  **NEW!**

Le Macaron de Foie-Gras de canard et son Chutney de Pommes Caramélisées

Le Pain Nordique et son Émincé de Poulet au Curry

La Mini Focaccia de Jambon Blanc aux Herbes, Fromage Frais et Tapenade

La Quiche Végétarienne aux Légumes Ensoleillés  **NEW!**





CÔTÉ MER

*Consultez nos différentes formules à la page 13,
Vous pouvez mixer vos pièces cocktail salées entre notre côté Nissart, côté terre et côté Mer*

La Mini Brochette de Gambas et Fruit de Saison

La Briochine de Saumon Fumé, Crémeux de Ciboulette

La Tartelette de Rouget au Confit de Légumes Provençaux

Le Wrap de Saumon Fumé, Courgettes confites, Roquette
et Crème Cheese **NEW!**

La Tartine de Poulpe à la Tomatade, Olives et Parmesan **NEW!**

La Tartelette de Gambas Rôties, Caviar d'Aubergines
et Oignons Croustillants

La Briochine de Rillettes de Thon aux Poivrons confits **NEW!**

La Verrine de Risoni, Crevettes, Légumes Grillés
et Crème d'Avocat **NEW!**

La Bruschetta de Daurade, Tapenade et Tartare de Courgette **NEW!**






CÔTÉ NISSART

Consultez nos différentes formules à la page 13,
Vous pouvez mixer vos pièces cocktail salées entre notre côté Nissart, côté Terre et côté Mer


Le Carré de Pissaladière


Lou Mini Pan Bagnat

Le Farcis Niçois - Légumes de Saison

La Tartine de Mini Ratatouille, Mousse de Chèvre au Miel de Lavande 


La Brochette de Secca d'Entrevaux, Poivrons à l'Huile d'Olive
et Olives Niçoise (Melon en saison)

Le Canapé de Troughia (Omelette Niçoise à base de Pignons,
Blettes, persil, ail et parmesan) 

La Bodega de Salade de Pois Chiches aux Cebettes
et Crème d'Anchois 

La Bodega de Salade Niçoise

La Briochine de Secca et Parmesan **NEW!**

La Quichette du Pays, Épinards et Pignons 



NOS PIÈCES COCKTAILS SALÉES



PIÈCES CHAUDES

NEW!

3,10€ LA PIÈCE

Barbajuan



Le Croissant au Jambon du Pays et Comté

Le Mini Burger Rossini au Foie Gras de Canard

Le Parmentier d'effiloché de Canard, Écrasé de Patate Douces

Le Croque Campagne Truffé, Chiffonnade de Jambon Blanc

La Quiche Lorraine aux Lardons

Accras de Morue à l'Aioli 2/pers.

NOTRE NOUVELLE FORMULE :

4 Pièces Salées Chaudes + 6 Pièces Salées Froides*

(*à mixer entre notre côté nissart, côté terre et côté mer)

+ 4 Pièces Sucrées*

(*à choisir parmi nos gourmandises page 7)

= 31,00€ ttc par personne

Laissez-nous vous aider à impressionner vos invités avec nos délicieuses créations culinaires.






NOS GOURMANDISES

Consultez nos différentes formules à la page 13.

La Tarte au Chocolat

La Tourte de Blettes (selon saison) 

Le Macaron Assorti

La Tartelette aux Fruits du Moment

La Verrine de Tiramisu au Café ou aux Fruits (selon saison)

La Verrine de Mousse au Chocolat

La Verrine de Tarte au Citron Déstructurée

La Brochette de Fruits de Saison

Le Petit Paris-Brest Praliné **NEW!**

L'Assortiment de Mini Donuts **NEW!**

Le Royal au Chocolat Croustillant **NEW!**

La Tartelette au Citron Meringuée

La Mini Tarte Tropézienne

Le Brookie Chocolat/Cookies **NEW!**

Le Brownie tout chocolat



NOS SALADES BAR

NOUS DEMANDONS UN MINIMUM DE 10 PERSONNES



Notre Selection de Salades et Accompagnements Servis sous Forme de Saladiers à Partager

La Salade de Pommes de Terre "Comme une Piémontaise"
aux Coeurs de Sucrines

La Déclinaison de Tomates Colorées
et Mozzarella di Bufala

La Salade César au Poulet Croustillant

La Salade Niçoise (selon saison)

La Salade Façon Grecque à la Feta

La Ratatouille Niçoise (selon saison)

Le Panier de Crudités à l'Anchoïade, Caviar d'Aubergine
et Tapenade (selon saison)

Portions de 200 gr par personne

Prix par personne sur devis en fonction du nombre de convives

Nous contacter pour un devis gratuit !



NOS ATELIERS CULINAIRES

NOUS DEMANDONS UN MINIMUM DE 20 PERSONNES



Le jour de votre événement, notre Chef Cuisinier préparera un Show Culinaire devant vos invités pour les plats que vous aurez choisis, sous forme de dégustation ou de repas (à déterminer ensemble).

Atelier de Découpe de Jambon Cru Du Pays ou Italien, Saucissons Assortis Figatelli, Tartines aux Saveurs du Pays et Gressins
(minimum 40 personnes)

Atelier Beignets de Fleurs de Courgettes (selon saison) ou Beignets de Courgettes et Aubergines
(2 pièces par personne)



Atelier de Découpe de Saumon Mariné par nos soins, Blinis et Crème Citronnée
(2 pièces par personne)

Atelier Marmite de Calamars et Chorizo aux Saveurs Niçoises
(Possible sans chorizo)
(1 cup par personne)

Atelier Marmite de Mijoté de Veau aux Olives Vertes
(1 cup par personne) **NEW!**

Atelier Risotto aux Cèpes ou à la Crème de Truffes ou Tomates/Mozzarella
(2 cup par personne)

Atelier Mini-Burgers "Nissart"
(1 pièce par personne)



Atelier Barbecue Party : Brochettes de Bœuf, Poulet, Canard
(1 pièce de chaque par personne)

Atelier Pain Perdu et Son Foie-Gras de Canard, Assortiment de Chutney **NEW!**
(1 pièce par personne)

Prix par personne sur devis en fonction du nombre de convives
Nous contacter pour un devis gratuit



NOS ATELIERS CULINAIRES SUCRÉS



LA FONTAINE AU CHOCOLAT

Assortiment de bonbons

Fruits Frais découpés

Cakes et Gauffres

Tarif par personne : Sur devis



L'ATELIER CRÊPES PARTY

Coulis de Fraise

Sauce Chocolat

Sauce Caramel

Tarif par personne : Sur devis



L'ATELIER GAUFFRES PARTY

Crème Chantilly

Sauce Chocolat

Sauce Caramel

Fruits Rouges

Tarif par personne : Sur Devis



L'ATELIER BAR À FRUIT DE SAISON

Découpés devant vos convives

Tarif par personne : Sur devis

NOS ENTREMETS SUCRÉS



**NOTRE PATISSIER VOUS PROPOSE UNE SELECTION FAITE MAISON
POUR TOUS VOS ÉVÉNEMENTS :**

Gâteaux d'Anniversaire ou Gâteau pour tout autre évènement
à célébrer :

Fraisier, Framboisier, Opera Royal, Forêt Noire, Tiramisu,
Tartes aux pommes, Tartes au Citron meringuée, Tartes aux fruits...

Sur devis, à partir de 6,50€ par personne

Nos Pièces Montées : Mariage, Baptême, Communion ...

Sur devis à partir de 8,50€ par personne

Number Cake et Wedding Cake

Sur devis

Nous sommes à votre écoute pour réaliser toutes vos suggestions



NOS PLATEAUX À PARTAGER*

NOUS DEMANDONS UN MINIMUM DE 10 PERSONNES



NOTRE PLATEAU NISSART

Plateau pour 10 personnes comprenant :

10 mini Pan-Bagnats, 10 Carrés de Pissaladière, 10 Farcis Niçois
& 10 Troughia (Omelette Niçoise à base de Blettes et Pignons) - **75,00€**

NOS PLATEAUX DE VIANDES FROIDES

Plateau pour 10 personnes

La Découpe de Rosbeef Français et ses Sauces Assorties
(150g par personne) - **90,00€**

La Découpe d'Émincé de Poulet Français au Thym Citron
et ses Sauces Assorties
(150g par personne) - **72,00€**

Notre Plateau de charcuterie sélectionnée
(100 gr par personnes) - **65,00€**

NOS PLATEAUX DE SAUMON

Plateau pour 10 personnes

Le Plateau de Tournedos de Saumon façon Bellevue
et sa Mayonnaise au Basilic
(140g par personne) - **139,00€**

Le Plateau de Saumon Fumé, Pain tranché de notre Boulanger
et Beurre Demi-Sel
(100g par personne) - **80,00€**

NOTRE PLATEAU DE MINI-PAN BAGNATS

1 Plateau pour 10 personnes à 21,00€ soit 2,10€ l'unité

NOTRE PLATEAU DE FARCIS NICOIS

1 Plateau pour 10 personne

40 Farcis : 4 par personne (Légumes de Saison) 70,00€

NOTRE PLATEAU DE PISSALADIÈRE

30 carrés format Lunch - 32,00€

NOTRE PLATEAU DE PIZZA REINE

30 carrés format Lunch - 38,00€

NOTRE PLAQUE DE PIZZA MARGHERITE

30 carrés format Lunch - 35,00€

NOTRE PLATEAU DE FROMAGES SELECTIONNES POUR 10 PERSONNES

3 variétés par personne - 69,00€

* Nous attirons votre attention sur le fait que nos prix peuvent évoluer selon le marché et la saisonnalité

NOS TARIFS FORMULES ET MENUS

NOTRE FORMULE À 21,00€ TTC PAR PERSONNE

Nous demandons un minimum de **20 personnes**

7 pièces salées à choisir + 3 pièces sucrées à choisir dans nos gourmandises

-Les mêmes pièces par personne-

Toutes les pièces Côté Terre, Mer et Nissart peuvent être mixées.

NOTRE FORMULE À 23,00€ TTC PAR PERSONNE

Nous demandons un minimum de **20 personnes**

10 pièces salées à choisir

-Les mêmes pièces par personne-

Toutes les pièces Côté Terre, Mer et Nissart peuvent être mixées.

NOTRE FORMULE À 27,00€ TTC PAR PERSONNE

Nous demandons un minimum de **20 personnes**

10 pièces salées à choisir + 3 pièces à choisir dans nos gourmandises

+ les Softs (3 sodas, 3 jus de fruits, 3 eaux plates et 3 eaux gazeuses)

-Les mêmes pièces par personne-

Toutes les pièces Côté Terre, Mer et Nissart peuvent être mixées.

NOUVELLE FORMULE À 31,00€ TTC PAR PERSONNE

Nous demandons un minimum de **20 personnes**

4 pièces salées chaudes (à choisir page 6) + 6 pièces froides*
(à choisir page 3,4 et 5)

+ 4 pièces sucrée à choisir dans nos gourmandises page 7

***Toutes les pièces Côté Terre, Mer et Nissart peuvent être mixées.**

NOTRE MENU NISSART COMPLET 52,00€ TTC PAR PERSONNE

A DECOUVRIR A LA PAGE 14

Nous demandons un minimum de **20 personnes**

NOTRE MENU SEMINAIRE TOUT INCLUS 90,00€ TTC PAR PERSONNE

A DECOUVRIR A LA PAGE 15

Nous demandons un minimum de **70 personnes**

ENTREPRISES :

**NOUS POUVONS VOUS FAIRE UNE PROPOSITION PERSONNALISEE POUR VOS DEMANDES
DE REPAS DE GROUPES, D'ACCUEIL PETIT DEJEUNER ET PLATEAUX REPAS**

NOUS CONTACTER POUR OBTENIR VOTRE DEVIS GRATUIT





NOTRE BUFFET "NISSART"



Nous demandons un minimum de 20 personnes,
Buffet livré à votre domicile*, ou sur votre lieu de travail, sans service et sans art de la table.
Service et location d'art de la table possible sur votre lieu de réception : sur devis
*Dans un périmètre de 20km à partir de notre laboratoire.
Au delà, livraison payante sur devis.

52,00€ PAR PERSONNE COMPRENANT

L'APERITIF

Lou Mini Pan-Bagnat 
Le Carré de Pissaladière 
Le Farcis Niçois Légumes de Saison 
La Tapenade et ses Croûtons 
La Focaccia Aux Tomates du Pays et Pistou de Roquette

LE PLAT ET LES ACCOMPAGNEMENTS

INCLUS LE PAIN TRANCHÉ DE NOTRE BOULANGER

Le Plateau de Découpe de Rosbeef Français, Froid,
Tranché Fin et Les Sauces Assorties


Le Gratin Dauphinois **ou**
La Salade de Pomme de Terre Grenailles aux Cebettes et Huile d'Olive de Nice
(à choisir selon vos goûts)

Notre Ratatouille Maison **ou** Le Tian de Courgettes 
(à choisir selon vos goûts)

LE PLATEAU DE FROMAGE SELECTIONNES

2 variétés par personne
La Brique de Chèvre, La Tome de Vache

LES MIGNARDISES

La Tourte de Blettes selon Saison  ou La Tartelette aux Fruits de Saison
L'Opera Royal au Chocolat/Praliné
Les Macarons Assortis
La Brochette de Fruits de Saison

Découvrez Nos Forfaits Boissons et Art de la Table en page 16




NOTRE MENU SÉMINAIRE

90,00€ TTC/PERS



Nous demandons un minimum de 50 personnes

LES ENTRÉES

Les Farcis Niçois, concassée de Tomate et le Mesclun 

ou

Le Tartare de Saumon aux Jeunes Cebettes, Espuma Citronnée,
Gressins aux Sésame, Vinaigrette d'Herbes Folles à la Pomme

Option Végétarienne : Le Duo de Lentilles Vertes et Corail aux Tomates
Confites, Tofu Grillé et Noisettes Croquantes

LES PLATS

Le Filet de Daurade Royale en Crumble de Parmesan,
Sauce Vierge d'Aqui, Ratatouille

ou

Le Suprême de Volaille Fermière, Sauce aux Champignons des Bois,
Écrasé de Pommes de Terre à l'Huile d'Olive

Option Végétarienne : La Parmigiana de Légumes Gratinés

LES DESSERTS À CHOISIR

La Tarte au Citron Meringuée

ou

La Tarte Tatin Gourmande

ou

Le Croquant au Chocolat Noir

INCLUS

Les Eaux Minérales Plates et Gazeuses (Bouteilles en verre)

Le Vin Côtes de Provence AOC (Rouge, Blanc et Rosé)

1 Bouteille pour 3 personnes

Le Café

Le Pain de Notre Boulanger (2 michettes par personne)

L'Art de la Table Complet (sauf les tables et les chaises)

Le service en salle et en cuisine

NOS TARIFS TRAITEUR

NOTRE FORFAIT BOISSON SOFTS : 5,50€ TTC / PERS

Coca, Coca Zéro, Jus de Pomme, Jus d'Orange, Eaux Minérales Plates et Gazeuses, Les Gobelets Jetables en Carton recyclable, Les Glaçons

NOTRE FORFAIT VINS DE PROVENCE A.O.P : 7,00€ TTC / PERS

En Rouge, Rosé et Blanc
1 Bouteille pour 3 personnes
Inclus : Verre à Vin, Sceau à Vin, Glaçons

NOTRE FORFAIT BOISSON SOFTS + VINS : 12,00€ TTC / PERS

Pour 8 personnes minimum comprenant :
Les Boissons Softs : Coca, Coca Zéro, Jus de Pomme, Jus d'Orange, Eaux Minérales Plates et Gazeuses, Les Gobelets Jetables en Carton recyclable
Le Vin : Côtes de Provence A.O.P en 2 couleurs à Choisir
(Rouge et Rosé ou Rosé et Blanc ou Rouge et Blanc)
1 Bouteille pour 3 personnes
Inclus : Verre à Softs, Verre à Vin, Sceau à Vin, Glaçons

NOTRE FORFAIT ART DE LA TABLE : 16,00€ /PERS

Location de l'art de la Table au Complet Comprenant :
La Verrerie : 3 Jeux/ personnes
(Verre à eau, Verre à Vin, Flûtes à Champagne)
Les Couverts : 3 Jeux/personnes
Les Assiettes : 4 Jeux/personnes
Les Serviettes en Tissus
Service à Café Complet, corbeilles à pain, sceau à vin/champagne...

-Possibilité de fournir un devis selon vos besoins-
Pour d'autres Prestations : Nappage, Tables, Chaises ou Barnum
Nous contacter pour obtenir votre devis gratuit.

NOTRE FORFAIT SERVEUR ET CUISINIER

à Domicile ou sur votre lieu de travail ou de réception
Nous conseillons 2 serveurs pour 20/30 personnes (Repas Assis)
ou 2 serveurs pour 30/40 personnes (Cocktail ou Buffet debout)
SELON LA COMPLEXITE DU SITE PREVOIR UNE PERSONNE SUPPLEMENTAIRE

- Forfait de 3h00 de Prestation (mise en place et débarrassage inclus) :
120,00€ ttc par employé
- Forfait de 5h00 de Prestation (mise en place et débarrasse inclus) :
200,00€ ttc par employé
- Tarif horaire selon vos besoins : 40,00€ de l'heure

Toute heure supplémentaire sera facturée 45,00€ de l'heure par heure et par employé restant à régler lors de la facture finale

-Possibilité de fournir un devis personnalisé selon vos besoins-
Par exemple si vous souhaitez 4h00 ou 6h00 ou 7h00... ect

NOTRE FORFAIT LIVRAISON

Livraison Payante en dessous de 40 personnes :
50€ ttc dans un périmètre de 15 km / au delà : 3€ de plus par km supplémentaire

Livraison offerte à partir de 40 personnes dans un périmètre de 15 km autour de notre laboratoire : 29 Avenue Des Filagnes.

Au delà de 15 km et même si vous êtes plus de 40 personnes :
50€ ttc + 3€ de plus par Km supplémentaire

RENSEIGNEMENTS

NOUS APPELER

Le Traiteur : 04.93.14.34.91

Sophie : 06.16.17.32.56

Nicolas : 06.24.86.14.06



NOUS TROUVER

29 Avenue de Filagnes
06700 Saint Laurent du Var

NOUS ÉCRIRE

contact@lapassiondesmets.fr

SUIVEZ NOUS SUR LES RESEAUX SOCIAUX



<https://www.facebook.com/lapassiondesmetstraiteur>

https://www.instagram.com/la_passion_des_mets_traiteur/

<https://bit.ly/3TKYrbK>

NOS RECOMPENSES



Label "Cuhina Nissarda"
1er Traiteur Evenementiel Labellisé
Cuisine niçoise

TÉMOIGNAGES DE NOS CLIENTS

“Pour la troisième fois consécutive, j’ai fait appel à la Passion des Mets pour des événements professionnels. Les retours sont unanimes : un régal pour les papilles et le bonheur d’avoir une équipe souriante et très sympathique malgré les contraintes techniques des lieux. Nous ferons de nouveau appel à la Passion des Mets dès que l’occasion se présentera ! Merci pour votre professionnalisme”

Maéva, Février 2025



“Nous avons eu le plaisir de faire appel à « La Passion des Mets » pour l’organisation d’un buffet lors de notre événement au profit de la Police aux Frontières, et nous ne pouvons que les recommander chaleureusement. Tous les convives ont été unanimes : la qualité du buffet était exceptionnelle. La diversité des mets proposés, leur fraîcheur et leur présentation soignée ont largement contribué au succès de l’événement. Chaque plat reflétait un véritable savoir-faire et une attention particulière aux détails. Au-delà de la cuisine, nous avons été ravis par le professionnalisme et la gentillesse de l’équipe, toujours à l’écoute et soucieuse de répondre à nos attentes. Merci à toute l’équipe pour cette prestation impeccable qui a enchanté nos invités. Nous n’hésiterons pas à faire appel à eux pour de futurs événements”

Stéphanie, Mars 2025



“Un immense merci à Sophie et Nicolas qui ont su avec gentillesse, bienveillance et efficacité répondre à toutes mes attentes pour la soirée anniversaire de ma future belle-fille. Tout a été parfait : qualité des produits - présentation. Un régal pour tous. Petite mention spéciale pour la très appréciée carte personnalisée rajoutée à notre commande. Je recommande à tous, les yeux fermés. À très bientôt pour un prochain événement familial. Mille merci pour votre professionnalisme et votre chaleur humaine.”

Laurence, Juin 2025



“Nous avons sollicité la Passion des mets pour les 18 ans de notre fille et nous en sommes ravis. Nous tenons à saluer la grande qualité des produits (frais, savoureux : un vrai régal pour les invités), les échanges efficaces et agréables pour l’organisation mais aussi la livraison ponctuelle assurée par une personne très courtoise et sympathique, ce qui a ajouté une touche chaleureuse à ce moment important. Une prestation parfaitement maîtrisée qui témoigne d’un grand professionnalisme ! Nous recommandons la Passion des mets les yeux fermés !”

Véronique, Août 2025



“Il y a des moments où l’on est heureux de rencontrer des professionnels dignes de ce nom, La Passion des Mets en est l’exemple parfait. Tant Sophie que Nicolas sont à l’écoute des besoins et des envies de la situation, avec une volonté de nous combler et de rendre l’événement encore plus réussi. Merci à tous les deux pour votre professionnalisme et au delà pour votre contact toujours très juste.”

Philippe, Octobre 2025



“J’ai fait appel à la Passion des mets pour mon anniversaire et réaliser un cocktail dînatoire pour une quarantaine de personnes chez moi. Tout était parfait !! La préparation de la soirée en amont avec Sophie s’est faite très facilement, elle a su être à l’écoute et préparer une prestation conforme à mes attentes voire au-delà ! Tout était délicieux, le personnel hyper professionnel et la soirée a été une réussite ! Merci encore ! Je n’hésiterai pas à refaire appel à eux”

Sophie, Novembre 2025